LENOTTI
dal 1906

2025 CUSTOZA

Cantine Lenotti

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 15% Cortese, 15% Malvasia, 15% Tocai Friulano / Friulano, 25% Garganega, 30% Trebbiano Toscano
Alkohol: 12.0%
Syreindhold: 5,11 g/L
Restsukker: 6,80 g/L
Skruelåg: Ja
Varenummer: 06012722535

Distriktet
Custoza DOC-distriktet (indtil 2022 kaldt Bianco di Custoza) ligger i Verona-provinsen, sydøst for Gardasøen, i den vestlige del af Veneto-området. Distriktets ca. 1.280 ha. vinmarker bredder sig omkring byerne Peschiera del Garda, Castelnuovo del Garda, Sona, Sommacampagna, Custoza og Valeggio sul Mincio, hvor både landskabet, jordbunden og klimaet varierer fra sted til sted. Det er forklaringen på, at man på omtrent samme område også producerer DOC Bardolino-rødvine. Custoza DOC er forbeholdt hvidvine i både den tørre stil og den søde dessertvins-stil (Passito) samt mousserende vine (Spumante, lavet enten på Metodo Classico med 2. gæring i flasken eller på Charmat-metoden i tryktank).

Alle disse vine skal laves på min. 70% af fire bestemte druer (dog max. 45% af hver enkelt): Cortese (lokalt kaldt Bianca Fernanda), Friulano (o.k. Tai), Garganega og Trebbiano Toscano. De resterende 30% kan bestå af Chardonnay, Malvasia, Pinot Bianco, Manzoni Bianco, Riesling og Welschriesling (o.k. Riesling Italico). Bianco di Custoza DOC-vine skal indeholde min. 11% alkohol og for at kunne bære navnet Bianco di Custoza Riserva eller Superiore, skal vinene være oppe på min. 12,5%. De tørre Custoza-hvidvine minder om vinene fra Soave med deres tørhed, sprødhed og mineralitet, men de er ofte lidt mere krydrede og aromatiske.

Producenten
Cantine Lenotti er synonymt med familien Lenotti og består i frontlinjen af Claudio Lenotti (4. generation), som er firmaets chef og salgsansvarlige. Faderen, Giancarlo, er (stadig) firmaets ønolog og kældermester og moderen, Marina, tager sig af salget i Italien. Familien har i den grad forstået at forene områdets mest stolte traditioner med moderne tankegang i såvel produktion som marketing, og er således et af de bedste eksempler på, hvorfor vinene fra Veneto er blevet så populære mange steder i verden og ikke mindst i Danmark.

Hos Cantine Lenotti råder man over de mest moderne tekniske faciliteter, hvorpå man producerer stort set alle de kendte vine fra området. Porteføljen af vine rummer samtidig lidt for enhver pengepung - fra dagligdags-prisniveauet og op til prestige-amaronen, "Di Carlo" (opkaldt efter faderen selv), Det er dog vine, der stadig i dag primært henvender sig til den såkaldte "almindelige vinforbruger", som værdsætter et rigtigt godt forhold mellem pris og kvalitet og samtidig sætter stor pris på vine, der er relativt ukomplicerede, men som med deres charme og brede tilgang til gastronomien udgør et fint match hertil.

Produktet
Lenottis Bianco di Custoza er lavet på ikke mindre end 5 druer - Trebbiano Toscano, Tocai Friulano, Garganega, Malvasia og Cortese, som alle er vinificerede særskilt. Vinmarkerne ligger på en jordbund af morænesten ved den sydlige del af Gardasøen. Efter en kort macerering med skind bliver druerne presset og gæret i temperaturregulerede rustfrie ståltanke. Vinen aftappes i sin ungdom.

En meget lækker, ren, aromatisk, delikat, tør hvidvin med masser af friskhed, umiddelbarhed og karakter. Lige til at nyde til lette forretter, salater, skaldyr- og fiskeretter, men også til kylling eller kalv i lyse saucer.

VINOBLE